

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 19

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ОАР 333-150-0000, ГЛАВА 3-401.14

Сырые продукты питания животного происхождения, которые приготавливаются с помощью прерывистой тепловой обработки, должны быть:

(А) Сначала нагреты в течение не более шестидесяти минут; ^P

(В) Немедленно после начального нагрева охлаждены с соблюдением временных и температурных параметров, установленных для потенциально опасных продуктов питания после тепловой обработки в параграфе 3-501.14 (А); ^P

(С) После охлаждения храниться в замороженном или охлажденном виде в соответствии с требованиями, установленными для потенциально опасных продуктов питания в параграфе 3-501.16 (А)(2); ^P

(D) Перед продажей или подачей на стол подвергнуты тепловой обработке с использованием процесса, который нагревает все части продукта до температуры и в течение времени согласно одному из методов, установленных дляготавливаемого продукта питания в параграфе 3-401.11.^P

(Е) Охлаждены с соблюдением временных и температурных параметров, установленных для потенциально опасных продуктов питания после тепловой обработки в параграфе 3-501.14 (А), за исключением случаев, когда продукт либо хранится в соответствии с требованиями параграфа 3-501.16(А), либо немедленно подается на стол, либо хранится после полного приготовления в течение времени, обеспечивающего защиту общественного здоровья, в соответствии с требованиями параграфа 3-501.19; ^P и

(F) Приготовлены и хранятся в соответствии с письменной инструкцией, как указано в правилах.

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Данная процедура предназначена для подавления роста спорообразующих бактерий, таких как Clostridium perfringens, и вегетативных патогенов, таких как сальмонелла. Начальный нагрев не полностью уничтожает эти патогены, однако сокращает число конкурирующих с ними организмов, присутствующих в сырых продуктах питания животного происхождения. Заведение обязано маркировать продукты питания, подвергнутые только частичной тепловой обработке и охлажденные, чтобы работники не могли перепутать их с продуктами, подвергнутыми полной тепловой обработке и готовыми к употреблению.

Прерывистая тепловая обработка сырых продуктов питания животного происхождения

Многие заведения заранее подвергают продукты питания частичной тепловой обработке, чтобы иметь возможность быстрее приготовить заказ во время обслуживания. Эта практика также распространена среди заведений, обслуживающих мероприятия, которые часто слегка обжаривают птицу или стейки на гриле перед мероприятием, а затем завершают приготовление на месте. Этот процесс может также называться «обвариванием» или «частичной варкой».

Прерывистая тепловая обработка — это процесс приготовления пищи в заведениях общественного питания, во время которого начальный нагрев продукта питания намеренно прерывается с тем, чтобы продукт можно было охладить и хранить до более позднего приготовления непосредственно перед продажей или подачей. Прерывистая тепловая обработка не включает в себя методы приготовления, в которых процесс непрерывного нагрева продукта временно прерывается или замедляется, как, например, когда индейку во время жарки поливают соком.

Такие частично приготовленные продукты питания животного происхождения должны храниться так же, как и не подвергавшиеся тепловой обработке продукты, так как и те, и другие должны нагреваться до требуемой температуры приготовления, указанной в инструкции (за исключением случаев приготовления по заказу потребителя), при этом указывать дату на них не обязательно.

Заведение обязано предварительно одобрить свои письменные инструкции в надзорном органе

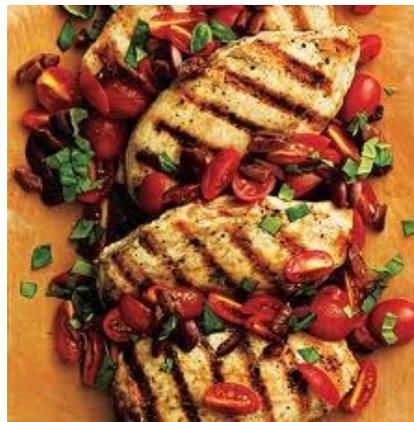
Процесс для каждого продукта питания должен состоять из следующих стадий:

- Состоять из следующих стадий: Период начального нагрева продолжительностью не более шестидесяти минут
- Немедленно после начального нагрева — охлаждение с соблюдением установленных временных и температурных параметров
- После охлаждения продукт должен храниться замороженным или охлажденным

- Продукт должен быть подвергнут тепловой обработке с помощью процесса, который прогревает все части продукта питания до температуры и в течение времени, установленных в параграфе 3-401.11
- Затем продукт должен быть охлажден в соответствии с требованиями параграфа 3501.14(А) или храниться горячим при температуре выше 58°C (135°F), немедленно подаваться на стол или храниться в течение времени, обеспечивающего защиту общественного здоровья

Письменная инструкция должна:

- Описывать, как будет контролироваться и документироваться соблюдение требований, а также корректирующие меры, принимаемые в случае их нарушения;



Заведения, обслуживающие мероприятия, часто подвергают мясо частичной тепловой обработке перед тем, как завершить его приготовление на мероприятии.

- Описывать, как продукты питания после начального нагрева, но до окончательного приготовления, будут маркироваться или другими способами помечаться в качестве продуктов, требующих тепловой обработки перед продажей или подачей на стол; и
- Описывать, как такие продукты питания будут отделяться от готовых к употреблению продуктов.

Программа предотвращения заболеваний, передающихся с продуктами питания

Ноябрь 2014 г.

Oregon
Health
Authority